

NABÍDKA

Piva celovečerní

■ Plzeňský Ale 12°

Klasická kombinace plzeňského sladu spolu s žateckým chmelem připomíná český ležák, avšak díky svrchnímu kvašení má pivo spíše lehčí a čerstvější charakter. Hodí se zejména pro lidi, kteří nemají rádi těžká piva a nechtějí se po pár pivech přesytit.

Styl: ALE | 12 % EPM | 5,4 % ALC | 35 IBU

■ Vídeňský Svrchnák 11°

Jednoduchá kombinace vídeňského sladu s žateckým chmelem. V podstatě vídeňský ležák, který je svrchně kvašený. O něco plnější chuť, barvu piva je jantarová až měděná. Chmelové aroma je lehounké až skoro nevýrazné. Hořkost rázná.

Styl: ALE | 11 % EPM | 4,5% ALC | 35 IBU

■ Letní Ale(ík) 11°

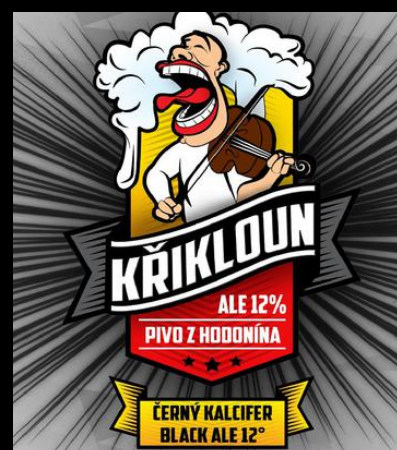
Jedná se o lehkou syvější jedenáctku. Díky pozdějšímu chmelení ŽPC a Citrou má pivo nenápadný citrusový dojezd. I když IBU 27 je při nižší hranici, sensoricky je pivo mnohem hořčí.

Styl: ALE | 11 % EPM | 4,7 % ALC | 27 IBU

■ Černý Kalcifer 12° ***Poslední kusy!**

Černé sladové pivo se kterým jsme vyhráli třetí místo v soutěži o nejlepší pivo v Padochově na festivalu malých pivovarů v roce 2018. Příjemně hořké, sušší, svrchně kvašené pivo, které má mnoho chuťových vlastností tmavého ležáku. Chuť piva je vyrovnaná a pohybuje se mezi kávou a čokoládou s jemnou chmelovostí.

BLACK ALE | 12 % EPM | 5,2 % ALC | 34 IBU



NABÍDKA

Piva speciální

■ Žito 10° *Poslední kusy!

Kombinace plzeňského a žitného sladu. Použité žito pivo zakaluje a dává mu nádherně plnou chuť, která i dlouho po napití zůstává v ústech.

Styl: ALE | 10 % EPM | 4,2 % ALC | 26 IBU

■ Středověké pivo 11°

Speciální pivo vařeno k příležitosti 850 let od první písemné zmínky o hodonínském hradu, v jehož bývalých prostorách dnes náš pivovar sídlí. Tomuto pivu dávají chuť i vůni slady! Zajímavě se v pivu projevuje zejména slad nakuřovaný, který nám připomíná, jak se ve středověku sušil slad na valachu u otevřeného ohniště.

SmokedAle | 11 % EPM | 4,5 % ALC | 32 IBU

■ Galaxy 11°

Velice světlý a lehký ejlík s barvou bílého vína. Australský chmel Galaxy dává pivu silné maracujové, broskvové a citrusové aroma. I když je hořkost vykalkulována pouze na 31, je sensoricky mnohem větší.

Typ: ALE | 11 % EPM | 4,8 % ALC | 31 IBU

■ Divá Bára 12°

Příjemná APA, jak má být. Pivu dodává chuť americký chmel Citra a vůni za studena použitý chmel Mosaic. Štavnatí pivo s chutí citrusů a tropického ovoce.

Styl: IPA | 12 % EPM | 5,2 % ALC | 32 IBU



NABÍDKA

Piva speciální

■ Citra IPA 13°

Světlý ejlík s příjemnou hořkostí, sušším tělem a chmelem Citra, který zde opravdu dominuje. Ve vůni cítíme silné citrusové aroma až do tropického ovoce. Pivo je svěží a dobře pitelné.

Styl: IPA | 13 % EPM | 5,7 % ALC | 41 IBU

■ Mandarina Bavaria 13° *Novinka!

Hlavní roli v tomto světlém pivu hraje německý chmel Mandarina Bavaria, který pivu zapůjčuje ovocnou chuť s tóny citrusů, především mandarinky.

Styl: ALE | 13 % EPM | 5,7 % ALC | 39 IBU

■ Opál 13°

Chmel Opál má kořenité a dřevité aroma s nádechem sladkých meruněk

Styl: APA | 13 % EPM | 5,6 % ALC | 42 IBU

■ Callista 13°

Pouze plzeňský slad a chmel Callista. Ten se vyznačuje chmelovým až ovocným aromatem s tóny meruněk, ostružin a malin. V pivu se projevují tóny maracuje, grapefruitu, broskve, angreštu a pinie.

Styl: ALE | 13 % EPM | 5,5 % ALC | 30 IBU



Dodatečné informace

Milí zákazníci,

- Všechna piva jsou nefiltrovaná a nepastarizovaná, proto je nutné pro delším skladování zajistit vhodné podmínky! Ideální je tmavé a chladné prostředí a KEGY narážet s potravinářským plynem.
- Doporučená teplota servírování našich svrchně kvašených piv je 8 -12 °C. Tato teplota umožní chmelům se plně rozvinout v chuti a vůni.
- Všechny naše KEGy jsou opatřeny narážecí hlavou typu BAJONET (plzeňský typ).
- Záloha za KEG je 1000 Kč nebo je možná výměna KEGu za stejný typ.
- Preferujeme platbu hotově při převzetí zboží.
- Pivo do vzdálenějších měst od Hodonína expedujeme obvykle ve čtvrtek přes Craftbeer Import. Do Brna zboží dorazí přímo ve čtvrtek, do Bratislavy v pátek, do Prahy a Ostravy příští týden v pondělí nebo úterý. Po domluvě je možná zvláštní dodávka.
- Větší objednávky vyřizujeme delší dobu, na PET 2-3 dny, na skleněné lahve až 7 dní. Proto je vhodné objednávat pivo s předstihem!
- Objednávky vyřizujeme po telefonu, emailem nebo objednávkovým formulářem.

Děkujeme!

Kontakt na obchodní oddělení

obchod@krikloun.cz

Jana Doláková, +420 725 300 159

Minipivovar KŘIKLOUN s.r.o.,
Bratislavská 1/6, 695 01 Hodonín
facebook.com/krikloun www.krikloun.cz

